

DAFTAR PUSTAKA

1. Wahyono S. Indonesia negara maritim. 2nd ed. Jakarta Selatan: Teragu; 2009.
2. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020, KKP targetkan konsumsi ikan 56,39 kg. 2020. <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp>- Diakses Januari 2021.
3. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Produksi perikanan Sumbar. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer> - Diakses Januari 2021.
4. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Angka konsumsi ikan Sumbar. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209> - Diakses Maret 2021.
5. Republik Indonesia. Undang-undang nomor 45 tahun 2009 tentang perikanan. Lembaran Negara Republik Indonesia. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. Jakarta; 2009.
6. KBBI. Arti kata “ikan” menurut KBBI. <http://kbbi.co.id/arti-kata/ikan> - Diakses Januari 2021.
7. Kusumastanto T., Damayanthi E., editors. Pengembangan perikanan, kelautan, dan maritim untuk kesejahteraan rakyat volume 2. Bogor : PT Penerbit IPB Press; 2016.
8. Dasir dan Suryatno. Teknologi pengolahan dan pengawetan ikan. Palembang: NoerFikri Offset; 2019;53.
9. Irianto HE. Teknologi penanganan dan penyimpanan ikan tuna segar di atas kapal. *Squalen Bull Mar Fish Postharvest Biotechnol.* 2008;3(2):41. doi:10.15578/squalen.v3i2.140
10. Mardiana R, Lidyawati, Zulfikri M. Identifikasi formalin pada ikan segar di pelabuhan pendaratan ikan di Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *J Pharm.* 2020;1(3):77-82.
11. NCBI. Formaldehyde. Pubchem Compound Database. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/712> - Diakses Maret 2021.
12. Yusra Y. Analisis kandungan formalin ikan asin kering di Gasan Gadang, Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. *J Katalisator.* 2017;2(1):20. doi:10.22216/jk.v2i1.1878
13. Budianto A. Formalin dalam kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *J Legis Indones.* 2011;8(1):151-172.
14. Mahdi C. Mengenal bahaya formalin, boraks, dan pewarna berbahaya dalam makanan. Malang: Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA Universitas Brawijaya;2012.
15. Norliana S, Abdulmir AS, Abu Bakar F, Salleh AB. The health risk of formaldehyde to human beings. *Am J Pharmacol Toxicol.* 2009;4(3):98-106. doi:10.3844/ajtpsp.2009.98.106
16. Hovda KE, Mcmartin K, Jacobsen D. Metanol and formaldehyde poisoning. In: *Critical Care Toxicology.* 2017.
17. California Department of Public Health. Hazard evaluation system & information service; Formaldehyde. 2011. www.cdph.ca.gov/programs/ohb - Diakses Maret 2021.
18. BPOM RI. Informasi penggunaan bahan berbahaya (FORMALIN). Jakarta; 2008:1-29.
19. IARC Working Group. Chemical agents and related occupations. *IARC Monogr Eval Carcinog Risks Hum.* France; 2012;100(Pt F):9-562.
20. Kamruzzaman M. Formalin crime in Bangladesh: A case study. *Eur J Clin Biomed Sci.* 2016;2(5):39-44.
21. BPOM RI. Formaldehida dalam pangan olahan yang terbentuk karena proses. Direktorat Standarisasi Pangan Olahan. Jakarta; 2019.

22. Putri Anda, Yuliawati Sri, Hestningsih Retno. Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang. *J Kesehat Masy.* 2016;3(3):109-119.
23. Mahdi C. Alat pendeteksi cepat kandungan formalin, boraks, dan rodhamin pada makanan (hasil penemuan dosen UB yang diproduksi oleh laboratorium BioChem). *VOK@SINDO.* 2013; 1(1)
24. Insani M. Identifikasi kandungan formalin pada ikan segar yang dijual di Pasar Gaung dan Pasar Pantai Padang. Padang : Universitas Andalas; 2019.
25. Badan Pusat Statistik. Data konsumsi pangan. 2019. <https://www.bps.go.id/>
26. KBBI. Pengertian ikan basah. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/ikan%basah> - Diakses Januari 2021.
27. Susanto E, Fahmi AS. Senyawa fungsional dari ikan : aplikasinya dalam pangan. *J Apl Teknol Pangan.* 2012;1(4):95-102.
28. Diana FM. Omega. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* 2012;6(2):113-117.
29. Kumar Maurya A, Hari Om Verma I, Jag Pal, BN Shukla, Gayatri Pandey, dan Amitha. A review on role of fish in human nutrition with special emphasis to essential fatty acid. *Ijfas.* 2018;6(2):427-430.
30. Larsen R, Eilertsen KE, Elvevoll EO. Health benefits of marine foods and ingredients. *Biotechnol Adv.* 2011;29(5):508-518. doi:10.1016/j.biotechadv.2011.05.017
31. Pratama RI, Rostini I, Rochima E. Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*osphronemus gouramy*) dan kukus. *J Pengolah Has Perikan Indones.* 2018;21(2):219.
32. Khalili Tilami S, Sampels S. Nutritional value of fish: lipids, proteins, vitamins, and minerals. *Rev Fish Sci Aquac.* 2018;26(2):243-253.
33. Riyantono, Abida IW, Farid A. Tingkat ketahanan kesegaran ikan mas (*cyprinus carpio*) menggunakan asap cair. *J Oseanologi dan Limnol di Indones.* 2019;2(1):66-72.
34. Sari SA, Asterina A, Adrial A. Perbedaan kadar formalin pada tahu yang dijual di pasar pusat kota dengan pinggiran Kota Padang. *J Kesehat Andalas.* 2014;3(3):466-470.
35. Gustiani M. Uji kandungan formalin pada ikan laut yang di jual di pasar tradisional Kota Jambi. Jambi: UIN Sultan Thaha Saifuddin;2019.
36. Purawisastra S. Penyerapan formalin oleh beberapa jenis bahan makanan serta penghilangannya melalui perendaman dalam air panas. *Jurnal Peneliti Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik.* 2011;34(1):63-74.
37. Saragih Muhammad RA. Analisis kandungan formalin pada jenis ikan laut di pasar tradisional Kota Medan tahun 2019. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2019.
38. Athanassiadis BA, George GA, Abbott P V., Wash LJ. A review of the effects of formaldehyde release from endodontic materials. *Int Endod J.* 2015;48(9):829-838.
39. WHO. Chapter 5.8 Formaldehyde. *Air Quality Guidelines – Second Edition.* http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0014/123062/AQG2ndEd_5_8Formaldehyde.pdf - Diakses Oktober 2017
40. Laymena EH. Pengaruh formalin peroral dosis bertingkat selama 12 minggu terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus wistar. Semarang: Universitas Diponegoro;2012.

41. Duong A, Steinmaus C, McHale CM, Vaughan CP, Zhang L. Reproductive and developmental toxicity of formaldehyde: A systematic review. In: Mutation Research. 2011;728(3):118-138.
42. Dhalila H, Zulfitri, Sofia. Efek formalin terhadap jumlah sel spermatogenik. J Fak Kesehatan Masy Univ Ahmad Dahlan. 2017;11(1):72-77.
43. Singgih H. Uji kandungan formalin pada ikan asin menggunakan sensor warna dengan bantuan FMR (Formalin Main Reagent). Jurnal ELTEK. 2013;11(1):55-70.
44. Male YT, Letsoin LI, Siahaya NA. Analisis kandungan formalin pada mie basah pada beberapa lokasi di Kota Ambon. Maj BIAM. 2017;13(2):5.
45. Tatum HA, Rorong J, Sudewi S. Analisis kandungan formalin pada berbagai jenis ikan di Kota Manado. Pharmacon. 2016;5(4):162-167.
46. Riana. Kandungan formalin dan kadar garam pada ikan sunu asin dari Pasar Tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makassar: Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin; 2015.
47. Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati. Bahan tambahan pangan. 5th ed. Yogyakarta: Kanisius; 2010:62-65.
48. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). Informasi makanan yang mengandung zat berbahaya. Jakarta: BPOM RI, KOPER POM dan CV SagungSeto; 2010.

